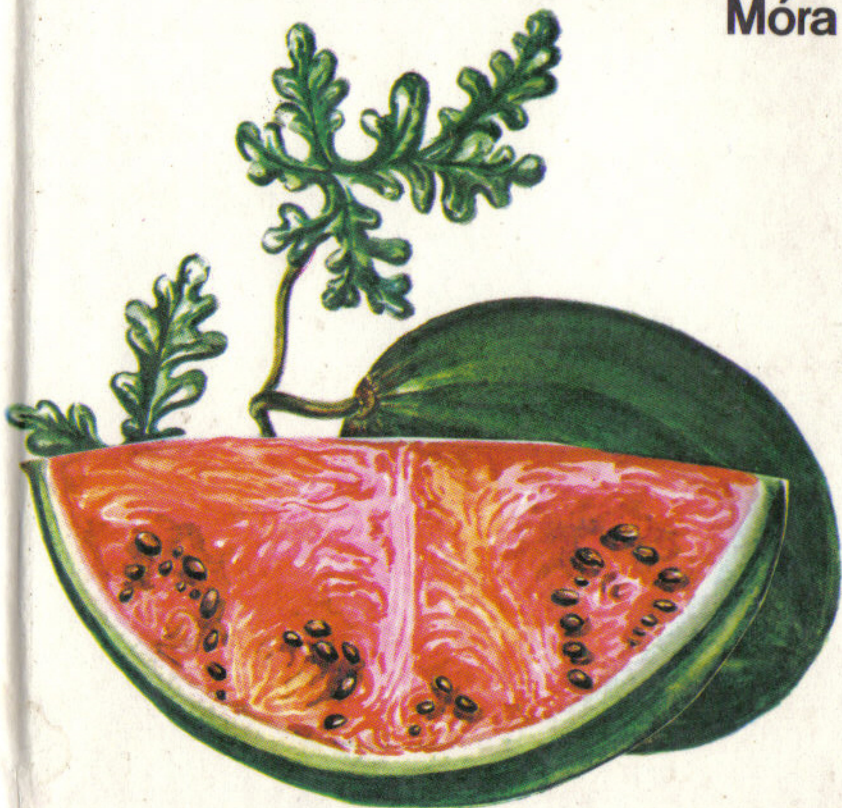
Gyümölcsök

búvár zsebkönyvek

Móra



KÁDAS – REGÉCZY

Gyümölcsök

BÚVÁR ZSEBKÖNYVEK

MÓRA FERENC KÖNYVKIADÓ

ALMAGYÜMÖLCSŰEK

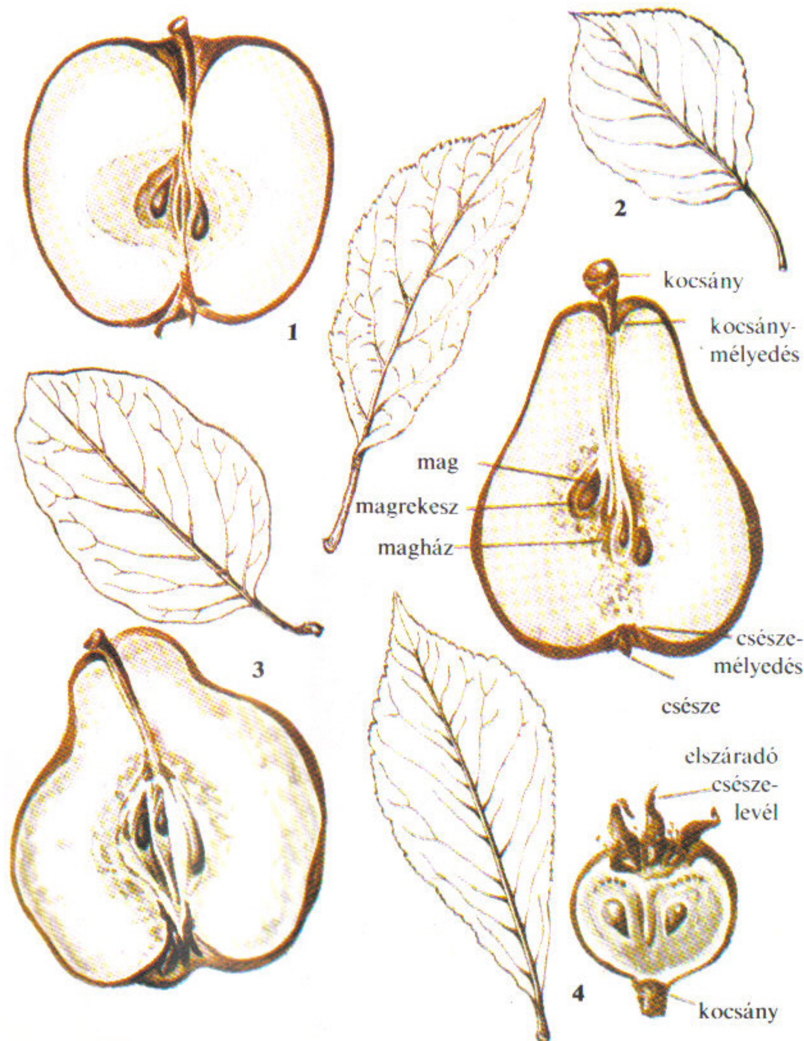
Egymással közeli rokonok, valamennyien a rózsafélék (Rosaceae) családjához tartoznak. Közös jellemzőjük az almatermés (mivel ehető, almagyümölcsnek nevezzük). A virágtengely elhúsosodik, sőt a virág zöld csészeleveleinek töve is. A magházakat pergamenszerű (alma, körte, birs) vagy kősejtekből álló (naspolya) szövetek választják el egymástól és a gyümölcshústól. A termesztett fajták kialakulását sokszor nehéz nyomon követni, valószínűbb azonban, hogy többségüket az alábbi fajok nemesítésével állították elő. (A virágzó almaágat a II., a fiatal terméskezdeményt a III. táblánk mutatja.)

1. Nemes alma (Malus domestica). A Kaukázustól a Balkánig őshonos, apró gyümölcsű almafaj, kultúrfajtáink leggyakoribb feltételezett őse. Az almanemesítésben szerepet játszott a *vadalma* (M. pumila) és a *szilvalevelű alma* (M. prunifolia) is. Szinte minden termőhelyen megél, de napfény- és csapadékigénye tekintélyes.

2. Nemes körte (Pyrus domestica). Több vadon élő körtefaj keveredéséből létrejött és nemesítéssel tovább alakított faj. Egyik őse a széltől védett, enyhe lejtők erdeiben, s hagyásfaként mezőkön egész Európában elterjedt *vadkörte* (vackor; P. pyraster).

3. Birsalma (Cydonia oblonga). Kisázsiai származású, meleget kedvelő, 2–6 m magas fa, ép szélű, alul szürkén molyhos, nagy levelekkel, rózsaszínű virágokkal, illatos, sokmagvú terméssel.

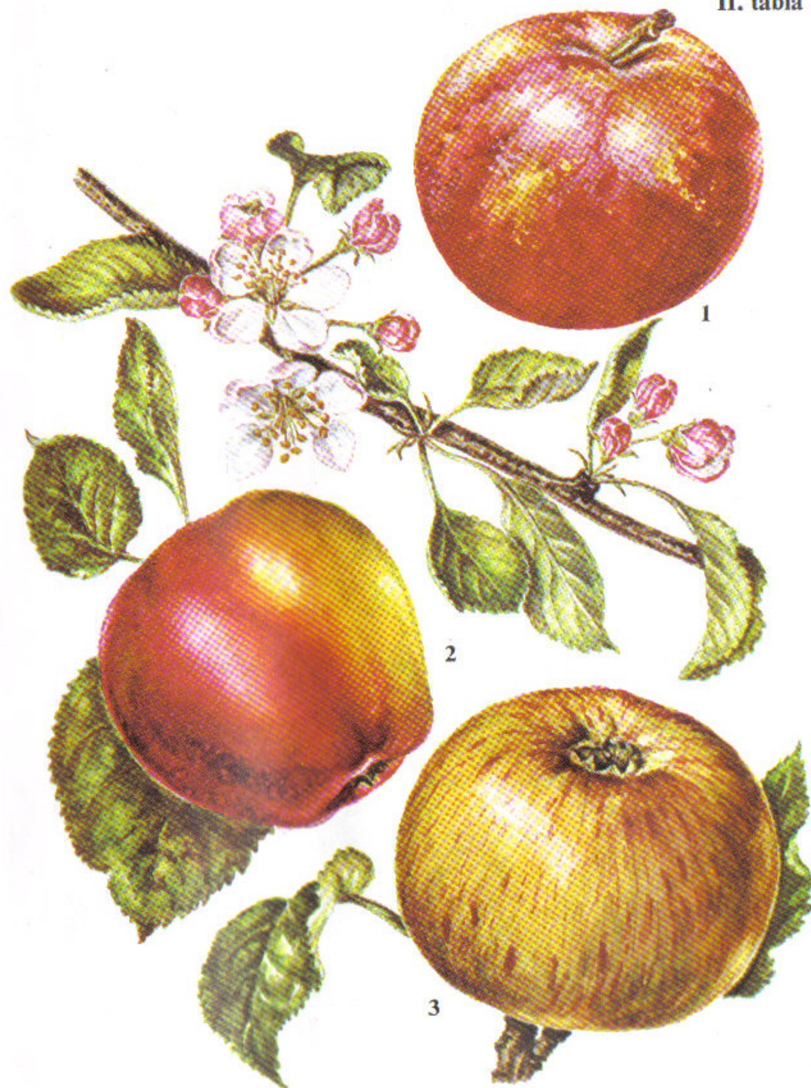
4. Naspolya (Mespilus germanica). Hazája a Balkán és Elő-Ázsia. Lándzsás levelű, fehér virágú, nagyra növő cserje. Szép termetével, színes őszi levelei között különös termésével díszcserjeként is mutatós.



1. Asztrakáni piros. Mint neve is mutatja, a Volga vidékéről terjedt el ez az egész világon ismert nyári alma. Korán, július közepétől augusztus elejéig érő almafajtánk, igen közkedvelt. Középnagy, hamvaspiros színű gyümölcse kellemesen üdít, savas ízű, sajátos illatú és zamatú. Csak rövid ideig, két-három hétig tárolható, később nagyon kásásodik. Érdemes házikertekbe ültetni; érési ideje alatt folyamatosan szedhető, egy jól termő fa naponta ellátja friss gyümölccsel a család asztalát. Almamoly támadja meg.

2. Ceglédi piros. Főként Cegléd környékén elterjedt, ismeretlen eredetű almafajta. Edzett, igénytelen, az alföldi homokot és szárazságot jól tűri, a nedves, hűvösebb fekvésű helyeken azonban varasodásra hajlamos. Rendszeresen és bőven terem. Július második felében, augusztus elején érik. Tetszetős gyümölcse középnagy vagy nagyméretű, enyhén kúpos alakú, karminpiros színű. Édes-savanykás íze, jellegzetesen fűszeres illata miatt kiváló asztali gyümölcs. Hibája, hogy éretten nyomásra érzékeny, megpuhul, könnyen romlásnak indul.

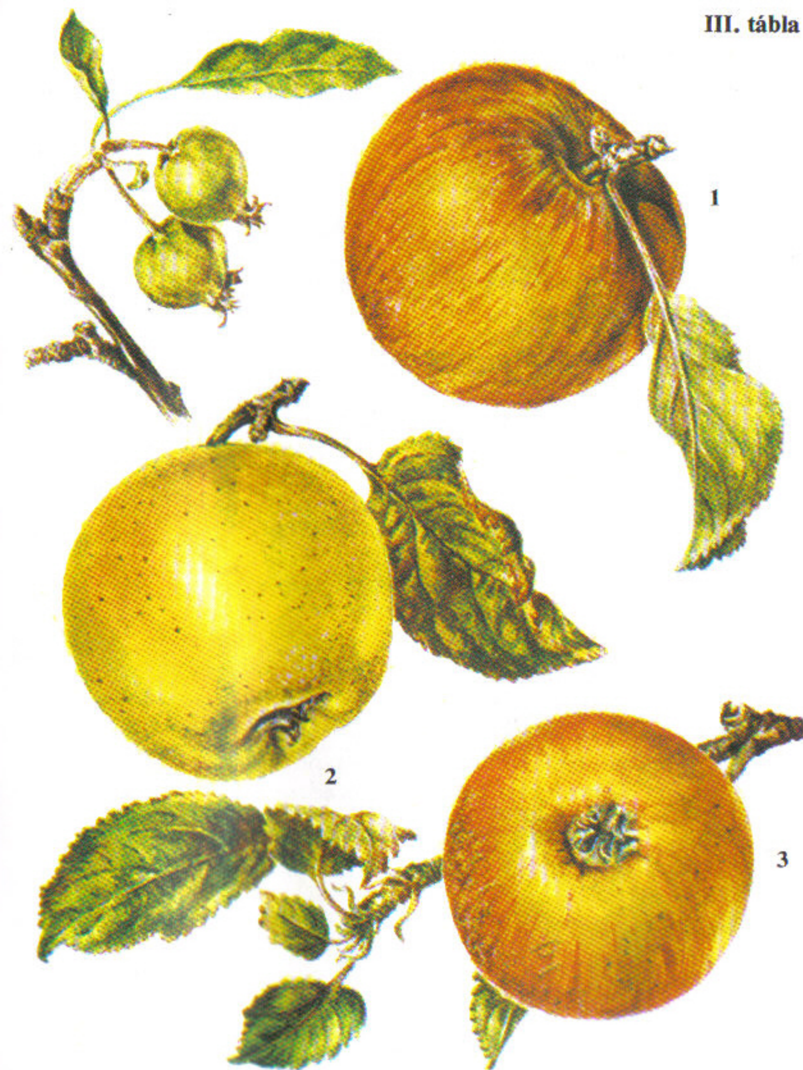
3. Nyári fontos. Az egész országban ismert és elterjedt fajta, sokan *rétesalma* vagy *tüköralma* néven ismerik. Igénytelen, a szélsőséges éghajlati viszonyokat is jól tűri. Nagy, lapos, gyakran féloldalasan hízott gyümölcsét könnyű felismerni, a többi nyári és kora őszi almától jól megkülönböztethető. Augusztus közepétől szeptember végéig szedik. Színe zöldes- vagy fehéressárga, a kocsány felőli részen szakadozott piros csíkozottsággal. Gyümölcshúsa kemény, bő levű, erősen savas ízű. Elsősorban mint rétes- és főzőalma jelentős, nyersen kevésbé kedvelik.



1. Cox narancs renet. Főként Északnyugat-Európában elterjedt, Angliából származó fajta. Narancssárga színű, lapított kúp alakú gyümölcse nagyon jó ízű. Nehezen termeszthető, igen jó termőhelyet igényel. Kedveli a hűvösebb, párás vidékeket, mégis Pest megyében termesztik a legnagyobb mennyiségben. Szárazabb, kevésbé párás helyeken a legtöbb növénybetegségre érzékeny. Célszerű alacsony törzsű fának vagy bokornak nevelni. Szeptember–októberben szedik, de gyümölcse csak rövid ideig tartható el. A világpiacon keresett, hazánkban kisebb jelentőségű almafajta.

2. Golden delicious (ejtsd: golden delisesz). Az egész világon nagymértékben terjedő almafajta. Amerikából származik, hazánkban az 1930-as évek óta termesztik. A legtöbb Szabolcs-Szatmár megyében terem, de Zalában, valamint Csongrád, Pest és Bács megyében is jó termőhelyre talált. Korán, gyakran már hároméves korában termőre fordul. Gyümölcse sárga színű, megnyúlt, vállas, lefelé keskenyedő. Nagyon jó zamatú, erősen illatozó almafajta. Októberben szedik, három-négy hónapig tárolható. Fonnyadásra, ráncosodásra hajlamos, és a tél végére már ízéből is sokat veszít. Nyomásra könnyen foltosodik. A hazánkban termesztett almafajták közül a legbővebben terem. Nagyon hasonló hozzá a piros színű *Red delicious* fajta.

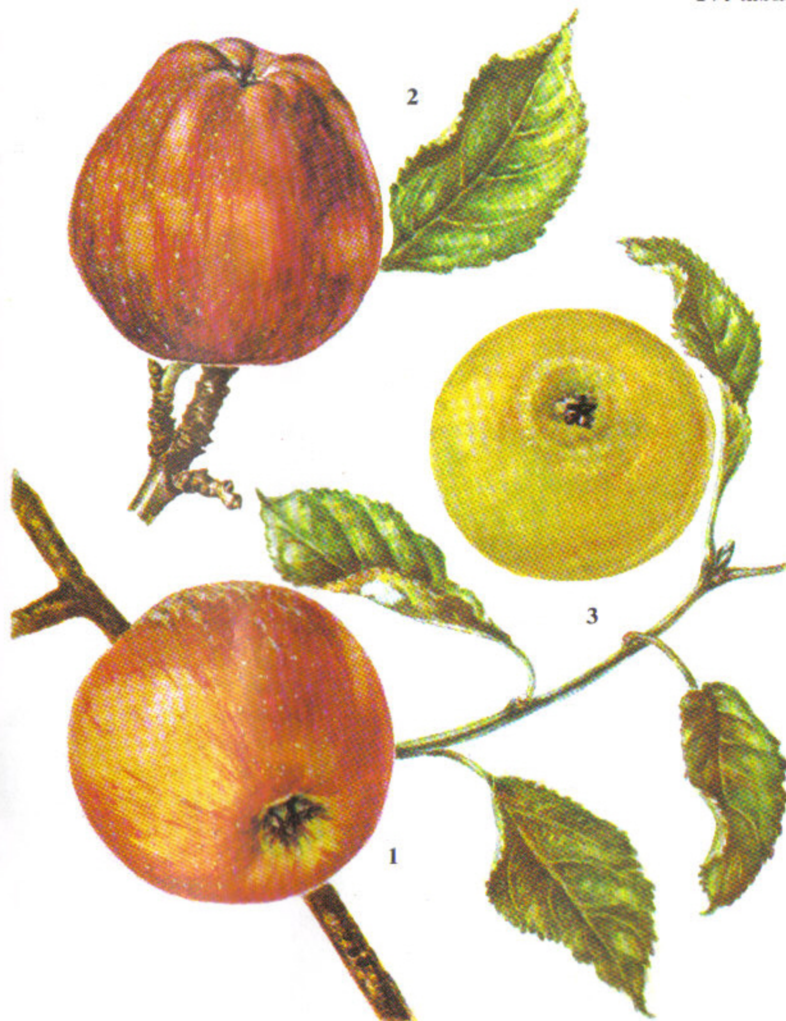
3. Téli aranyparmen. Nyugat-Európában a legismertebb almafajta, hazánkban az utóbbi időben kezd visszaszorulni, mivel betegségek, kártevők iránt érzékeny. Az ország egész területén megterem, de a szárazságra és a fagyra kényes. Az egyik legjobb házikerti fajta. A kora őszi idény jellegzetes gyümölcse, tompa kúpos alakú, nagyon jó ízű, édes, gyengén savas. Augusztus végétől lehet szedni. Huzamosabb tárolásra nem alkalmas, mert gyorsan megpuhul, ráncosodik.



1. Jonathan vagy jonatán. Az egész világon elterjedt, hazai gyümölcseink kétharmadát ez az almafajta teszi ki. Nem magyar eredetű, az 1800-as évek elején Amerikában egy Jonathan nevű fiatal gyümölcskertész bukkant rá, innen kapta a nevét. Az 1880-as évek körül került át Európába, legjobb hazai termőtája Szabolcs-Szatmár megye, de az ország egész területén jól termeszthető. Rendszeresen és bőven terem, kedveli a párás levegőt, a hajnali harmatot. Hibája, hogy a lisztharmat könnyen megtámadja, és gyümölcshúsa barnulásra, héja foltosodásra hajlamos. Szép gyümölcse kellemes zamatú, bőven levedző. Szeptember végétől október végéig szedik, ezt követően hónapokon keresztül lehet tárolni. Jellegzetes magyar exportgyümölcs.

2. Starking. Amerikai származású almafajta, 1924-ben Stark faiskolájából vált világhíressé. Rohamosan az egész világon elterjedt, hazánkban a harmincas években Zatykó Imre vezette be. Érdemes törpefaként nevelni. A gyümölcs megnyúlt, lefelé keskenyedő alakja és bordázottsága nagyon jellegzetes. A bordák az alma alsó felén öt kidudorodásban végződnek. Héja viaszos tapintású. Nagyméretű, édes és jellegzetesen fűszeres illatú gyümölcs. Október közepén szedik, és márciusig árulják a piacon. Húsa később, a tárolás vége felé elkásásodik.

3. Húsvéti rozmaring. Hazai származású almánk, fő termőterülete Szabolcs megye és a Duna–Tisza köze. Kemény húsú, jó ízű, héja jellegzetesen zsíros tapintású. Valamennyi almafajta közül a legjobban tárolható, nevét is onnan kapta, hogy még húsvét táján is kapható a piacon. Sajátos hibája, hogy ha ütődés éri, szép sárga színe megsötétedik, megbarnul. Az egyetlen magyar származású almafajta, amelyet külföldi társai mellett jelentős mennyiségben termesztünk, legfőképpen igénytelensége miatt.



1. Arabitka. Korán érő körtéink közül a legjelentősebb. Mivel igénytelen, könnyen termeszthető, nagyon sok házikertben megtalálhatjuk. Egyaránt jól tűri az alföldi meleget és szárazságot, valamint a homokos és agyagos talajt. Virágainak csaknem a fele megtermékenyítés nélkül indul fejlődésnek (partenokarpia). Kicsi, csoportokban fejlődő, többnyire csak 3–4 cm átmérőjű gyümölcse kerekded alakú, csészemélyedése alig van. Június végén – amikor sárgulni kezd – már szedik, később gyorsan szotyósodik, megpuhul. Nagyon hasonlít hozzá a vele egy időben mutatkozó *árpával érő* körte, de annak kocsánya jellegzetesen hosszabb és vékonyabb.

2. Clapp kedveltje. Tetszetős, nagyobb méretű körtefajtáink közül a legkorábbi. Többnyire augusztus végén, hűvösebb tájakon szeptember elején érik. Rövid, húsos kocsányon csüngő gyümölcse szabályos körte alakú, sárgászöld, de mintegy fele részén enyhén barnás, majd pirosas színeződésű. Igen bő levű, szotyósodásra hajlamos, ezért átmenetileg sem ajánlatos tárolni. Széltől védett, a virágzáskor fagymentes termőhelyet és bő csapadékot kíván. Talajban nem válogat, de ha száraz, meszes területeken termesztik, gyümölcsében sok kősejtet képez.

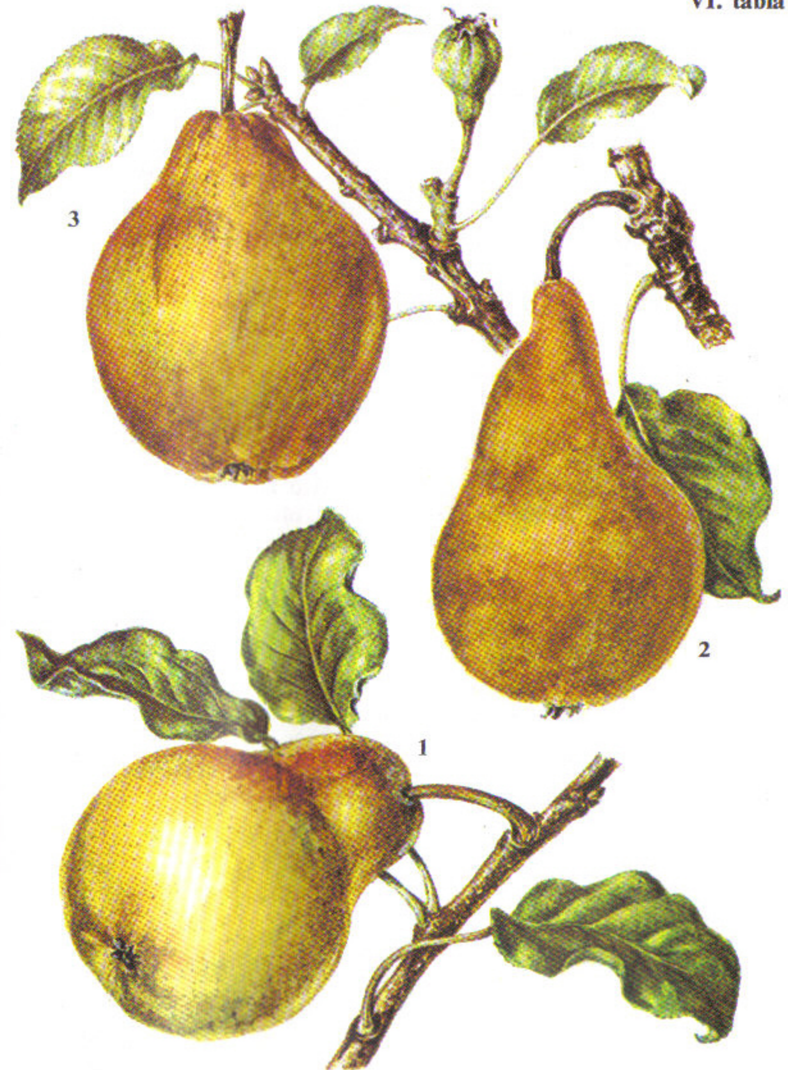
3. Nyári Kálmán körte. Hazánkban már sok-sok század óta ismert fajta, habár nevével csak Pázmány Péter 1636-ban megjelent munkájában találkozunk először. Akkor együk, amikor teljesen megsárgult, ekkor puha, édes és nagyon zamatos. Nem teljesen érett állapotban fanyar, túléretten néha kásás. Nagyon rövid ideig, csak egy-két napig lehet tárolni. Középnagy, enyhén bordás, hasas, igazi körte alakú gyümölcse könnyen felismerszik. Különösen hosszú kocsánya van. Augusztus közepétől szeptember elejéig folyamatosan érik el, főként házikertekben érdemes termeszteni. Száraz homokra nem való. Melegebb vidékeken, folyóvizek mellékén terem jól, nyirkos, televényben gazdag talajon. Hibája, hogy betegségekre, varasodásra fogékony.



1. Vilmos körte. Amikor az 1700-as évek derekán egy angol kisváros tanítója mint új fajtát felismerte, nem gondolta, hogy a XX. században a világ legelterjedtebb körtefajtája lesz. Korán termőre fordul, igénytelen, megbízható a hozama. Kitűnően lehet lugas- (kordon-) körtének nevelni nagyüzemekben. Termőidényében – augusztus végén–szeptember elején a legfontosabb piaci fajta. Szép formájú, szabályos körte alakú, élénk szalmasárga színű gyümölcsének húsa olvadó, nagyon bő levű. Sajátos illata és zamata van. Találóan jellemezte így Entz Ferenc, a híres magyar pomológus: „Aki Vilmos körtét eszik, nem eszik, hanem iszik." Elsősorban asztali gyümölcs, de konzervipari jelentősége is nagy. Egy-két hétig eltartható. (Birsre oltva rövid életű!)

2. Bosc kobak. Már az ún. téli körték közé soroljuk, hiszen szeptember második felében szedik, és december végéig eltartható. Újabban nálunk a karácsonyi gyümölcsöstálban ez képviseli a körtéket. Sok helyen *Alexander* néven ismerik. Dekoratív, szinte „hosszú nyakú" körtetestéről, bronzos, rozsdás színűen parásodó, száraz tapintású, érdes héjáról könnyen megismerhetjük. Sokan a legízletesebb körtének tartják.

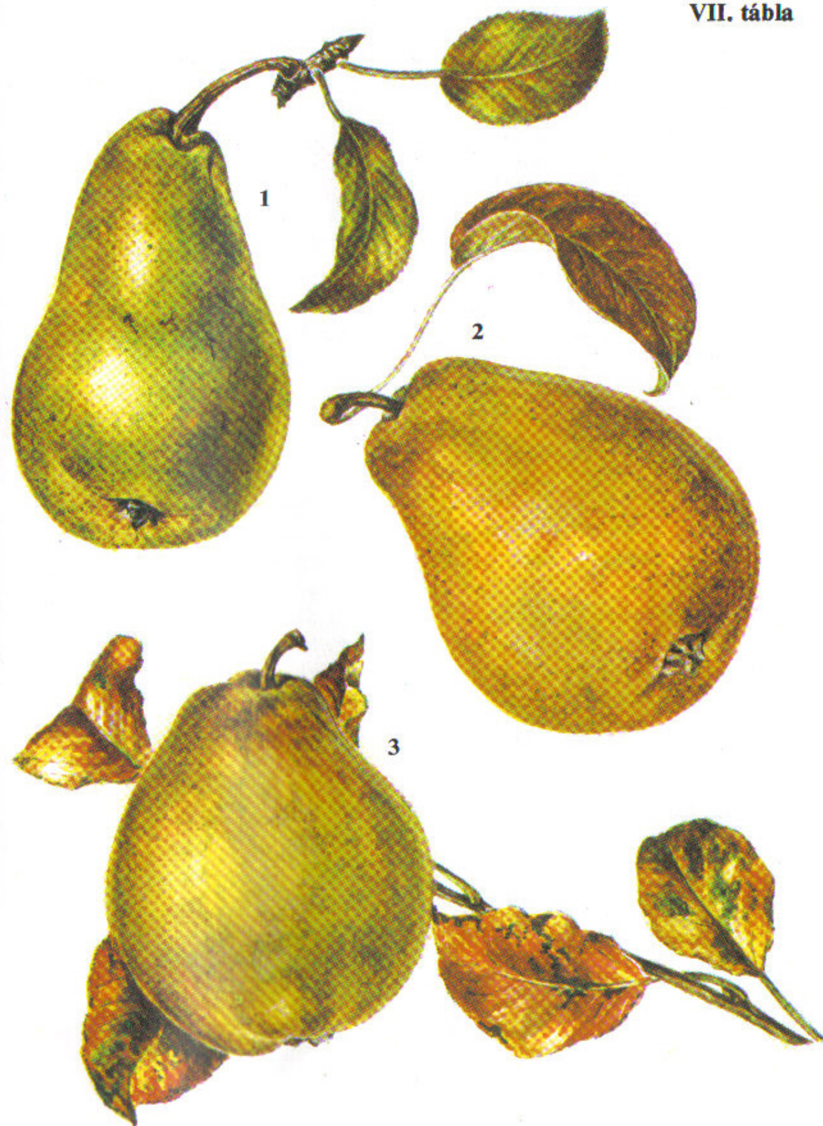
3. Hardenpont téli vajkörte. Hardenpont apát, a belga gyümölcsnemesítés atyja 1759-ben magról nevelte ezt a fajtát. Rövidesen elterjedt egész kontinensünkön, sőt a tengerentúlon is. Jelentős késői körtefajtánk. Kedveli a meleg, védett helyeket, hideg vagy nagyon csapadékos tájakon könnyen varasodik. Érdemes törpefának nevelni. Decembertől érik, és februárig árusítják. (Kitűnően bevált fajta nagyüzemi termesztésben.) Hibája, hogy érett állapotban nyomásra érzékeny, ilyenkor szép aranysárga felületén barna foltok képződnek. Szögletes alakjáról, bordázottságáról jól felismerhető.



1. Papkörte. Egy francia lelkész erdei sétáján talált rá, mint addig ismeretlen új fajtára. Ezért hívják így, bár hazánk egyes vidékein *pásztorkörte* néven ismeretes. Szinte mindenütt termeszthető, nagyon hálás, rendszeresen és bőven termő körtefajta. Középnagy, megnyúlt, egyenletesen elkeskenyedő nyakú, kemény húsú gyümölcsét október elejétől szedik. Színe szalmasárga, íze nem a legjobb, illata gyenge, de jól tárolható. Gyengébb íze miatt szorult ki a piacról nálunk, pedig nagyon gazdaságosan lehet termeszteni.

2. Hardy-vajkörte. Franciaországból származik, 1820 körül nemesítették. J. A. Hardyról, a XIX. század híres francia kertészéről, a párizsi Luxembourg-kert igazgatójáról nevezték el. Ellenálló, egészséges fajta, de gazdaságosan termeszteni csak védett fekvésben, jó talajon és elegendő nedvességgel lehet. Egyik legértékesebb őszi fajtánk. Szeptember második felében már szedik, és október végéig jól eltartható. Széles tojásdad, nyak nélküli körte formája van. Héja elmosódott barnáspiros foltokkal, száraz tapintású, kissé bronzosan parásodott. Édes, illatos húsa a héj alatt sárgás, olvadó. Jó házikerti fajta, főként birsre és vadalanyra oltva jól termesztik.

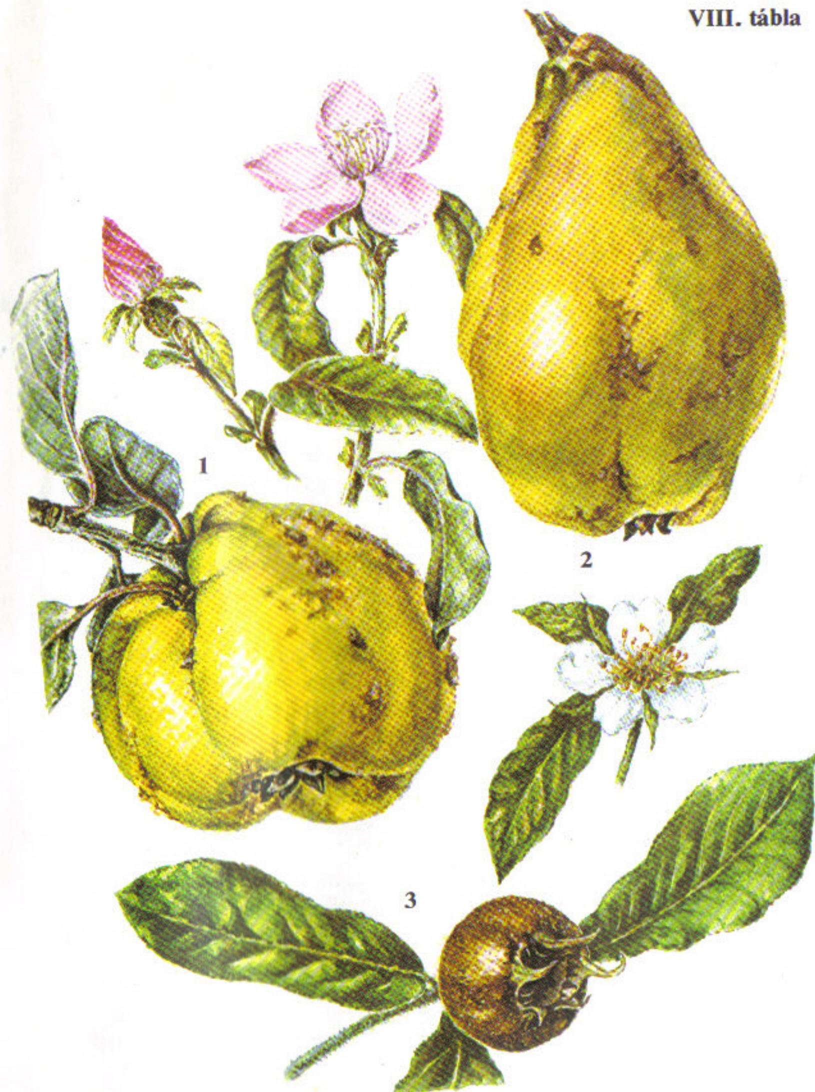
3. Diel-vajkörte. Rendszeresen bő termő, azonban igényes, fagyra érzékeny, jó tápanyag- és vízellátást kívánó, főként törpefaként nevelhető fajta. Saját virágporától nem termékenyül meg, csak idegen virágportól. Vaskos körtéje éretten olvadóan puha. A magház körül gyakran sok kősejtet tartalmaz. Zöldessárga héján sűrű pontozottságot, sok esetben hálószerű parásodást tapasztalhatunk. Ha nem kellően érett állapotban szedik, fanyar marad, és a tárolás során ráncosodik. Szeptember második felében szedik. Ma már visszaszorulóban van.



1. Bereczky-birs. Rendszeresen, bőven termő, igénytelen, ezért az egész világon elterjedt magyar fajta. Bereczky Máté, a szabadságharc kitüntetett tábornoka nemesítette a múlt század derekán. A nyirkos, középkötött talajokon terem a legjobban. Főként a Duna, Tisza és Maros menti humuszos ártereken termesztik, de sok helyen házikertekben, szőlősökben is találkozhatunk kis termetű bokorfájával. Szép, gyakran 3–4 cm átmérőjű rózsaszín virágai későn nyílnak. Gyümölcse szeptember végén, októberben érik; nagyméretű, erősen bordázott, molyhos, a kocsányánál dudorszerűen kiemelkedő. Sárga héja ütődéstől könnyen megbarnul. Édeskésen fanyar íze, pompás, erős illata van. Nagyrészt a konzervipar dolgozza fel birslének és vegyes ízekhez kocsonyásítóként keverve. A nagy pektintartalom miatt kocsonyásít, régóta birsalmasajtot készítenek belőle. Almával keverve nagyszerű kompótot, gyümölcslevest főznek belőle.

2. Konstantinápolyi. Igen nagy, megnyúlt körte formájú birs. Fája korán termőre fordul, bőven terem. Tulajdonságaiban és felhasználásában az előzővel megegyező, másik jelentős birsfajtánk. Lisztharmatra fogékony, az almamoly is sok kárt okozhat benne.

3. Nottinghami naspolya. Szórványosan az ország egész területén, főleg házikertekben akadhatunk rá. Igénytelen az éghajlattal, talajjal szemben egyformán. Magányosan álló fehér virágai május végén, júniusban pattannak ki rügyeikből. Barna, bőrszerű héjjal borított gyümölcsét még kemény állapotban szedik le, s szalma közt érlelik, míg megpuhul. Ha a fán maradt, akkor jó – ahogy a népnyelv mondja –, „amikor az első dér megcsípte”. Sok helyen ízletes lekvárt főznek belőle.



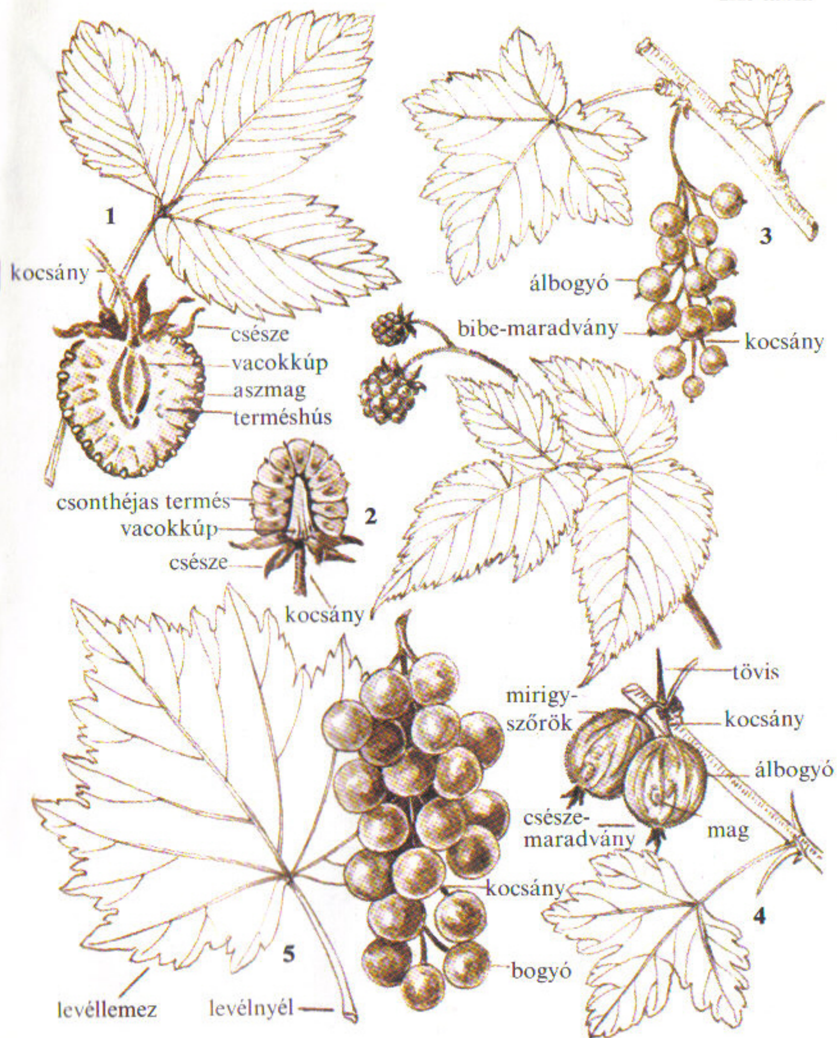
BOGYÓSGYÜMÖLCSŰEK

Most nem a botanikusok, hanem a gyümölcstermesztők szóhasználata szerint soroljuk fel a bogyós gyümölcsöket, amelyeket a gömbölyű alak, a hártyás vagy bőrszerű héj jellemez, lédús, kocsonyaszerű belsejükben sok apró maggal. Ez a meghatározás egyáltalán nem fedi a növénytanban leírt bogyóterméseket, ez a pomológusok, a gyümölcstermesztők régóta használt csoportosítása. Ide soroljuk a szamócát, a málnát, a ribiszkét és a köszmétét, de még a szőlőt is. (Bár a szőlő és szőlőművelés önálló fejezet a pomológiában.) Ezek termesztett fajtáit a gyümölcsnemesítők hosszú, fáradságos munkával a következő fajokból alakították ki.

1. Szamóca (Fragaria vesca). Nálunk is vadon termő növény (Rózsafélék). Termésének elhúsosodó vacokkúpjába bemélyedten egymás mellett sok apró aszmagtermés található. A **2. málna** (Rubus idaeus) őshonos a magasabb hegyvidékeken. Gyümölcsét szintén a vacokkúpon képződő különálló résztermésként alkotják, amelyeket a vacokkúpról leválasztva szedünk (Rózsafélék).

3. Piros ribiszke (Ribes silvestre). Nyugat-európai származású növény, piros – néha fehér – bogyói laza fürtbe rendeződnek. A *fekete ribiszke* (R. nigrum) külön faj, erdős, éger-lápos, tőzeges helyek növénye. A Fertő tó környékén vadon is előfordul. (Egresfélék.) A **4. köszméte** (Ribes grossularia), magasabb hegyvidékek erdeiben, sziklákon, vadon termő, serteszőrös, magányos bogyót érlelő cserje. (Egresfélék). Nemesítése csak későn, a XVI. században kezdődött.

5. Szőlő (Vitis vinifera). Őshazája Kisázsia. Felhasználása szerint *csemegeszőlő-* és *borszőlő*fajtákat említünk. Legrégebben termesztett gyümölcseink egyike. Bogyói összetett fürtöt alkotnak. (Szőlőfélék.)



1. Eszterházi korai szamóca. Hazai eredetű, legkorábbi fajtáink egyike. Az utóbbi években kezd háttérbe szorulni, mivel kisebb a terméshozama. Nagyméretű, csaknem gömb alakú gyümölcse gyengén barázdált, élénkpiros. Húsa halvány rózsaszínű. Jó illata, kellemes íze és zamata van. Különösen alkalmas az üvegházi és fólia alatti termesztésre.

2. Madame Moutot (ejtsd: madám mutó). A legelterjedtebb földieperfajtánk közé tartozik, majdnem minden házikertben megtalálhatjuk. Gyakran *Ananászeper, Pócsmegyeri szamóca* vagy *Szegedi szamóca* néven emlegetik. Június második felében érik, rendkívül bőven terem. Nagy gyümölcsű fajta, gyakran 5–8 dkg súlyú is lehet egy-egy eperszem. Lapított, széles formájáról, erős bordásságáról könnyű megismerni. Színe élénk skarlátpiros kívülről, belül világos rózsaszínű. Jó ízű, de nem eléggé zamatos, kissé savanykás. Csapadékos esztendőkben a szürkepenész támadja meg, és nagymértékben károsítja.

3. Senga sengana (ejtsd: szenga szengáná). Jól öntözve, trágyázva a legbővebben termő szamócánk. Közepes nagyságú, sőt aprónak is mondható gyümölcse június második felében érik. Szabályos szív vagy kúp alakú szép gyümölcse sötét meggypiros. Íze kellemesen édes, jó zamatú és illatú. Kedvelik friss gyümölcsként, de kiválóan alkalmas konzervipari felhasználásra, valamint gyorsfagyasztásra is.

4. Gorella. Hazánkban csak néhány éve ismert, nagyon gyorsan terjedő fajta. Korán érik (már június elején), de csak rövid ideig tart szezonja, szinte egy hét alatt leérik. Nagyon jó ízű, zamatos szamóca. Csillogó pirosból vörösbe hajló közepes vagy nagy gyümölcse jellegzetes tompa kúp alakú, kissé lapított, néha enyhén bordás. Érdemes házikertekbe ültetni, mert hálás, bő termő, a betegségekkel szemben ellenálló fajta.



1. Malling promise (ejtsd: meling promisz). Angliából származó málnafajta, hazánkban az utóbbi években nagymértékben elterjedt. Gyors növekedésű, vesszői hosszúak és széthajlók, ezért karózni kell. Kertek kerítései mentén telepítik. Rendkívül bőven terem. Gyümölcse nagy, kúp alakú. Korán érő fajta, június közepétől szedhető. Ha a résztermések nem egyszerre érnek, a csúcs zöld marad. Édeskés íze van, a mi *Nagymarosi málná*nkhoz képest kevésbé zamatos, így szörpök, dzsemek készítésére és gyorsfagyasztásra ajánljuk inkább.

2. F. Hungaria. Bőven termő, terjedőben lévő magyar málnafajta. Tetszetős, nagyméretű termése világospiros. Korán érik, s a gyümölcsök nagy része egyszerre beérik, egyszerre szedhető. A szállítást jól bírja. Főként nyers fogyasztásra, de konzervipari feldolgozásra is alkalmas.

3. Nagymarosi. Az egész országban elterjedt, de főként a Duna-kanyar hegyoldalainak csapadékos, páradús lejtőin közkedvelt málnafajta. Sűrűn tüskés vesszőin júliusban érik be a termés. Kicsi vagy közepes nagyságú, gömbölyű gyümölcse világospiros, kemény, kiváló zamatú. Minden más fajtánál ízletesebb, frissen való fogyasztásra termesztik. A málnának jelentős a C-vitamin tartalma.

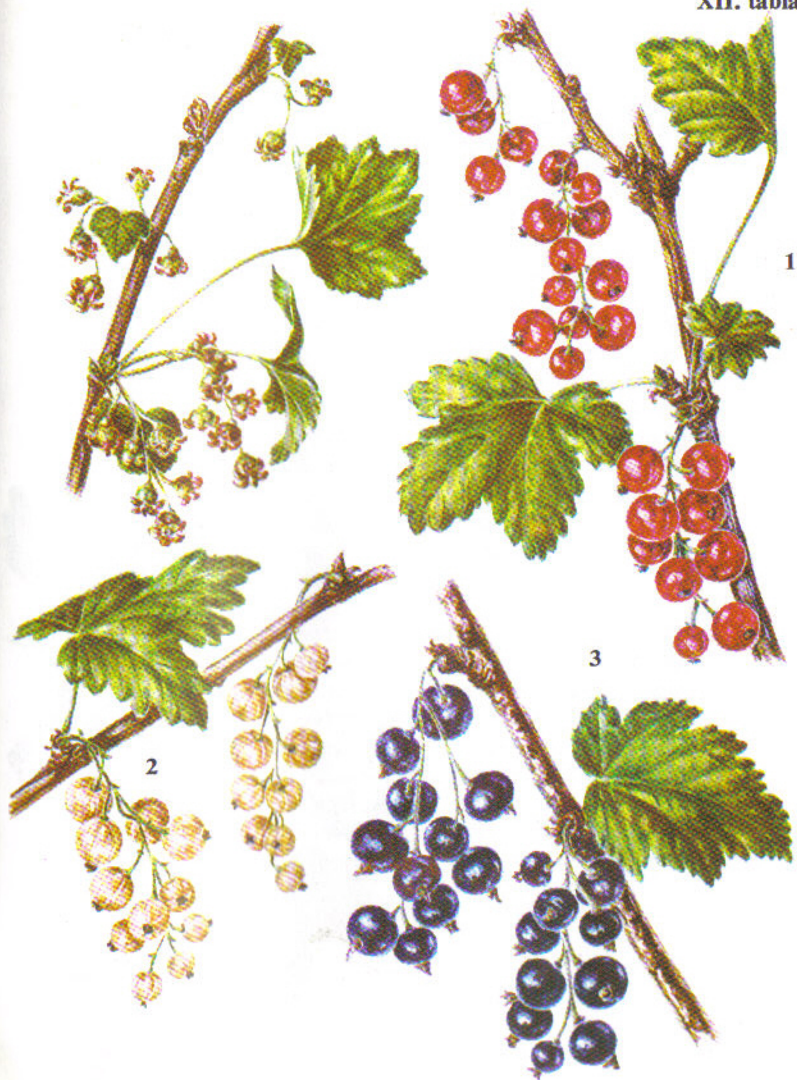
4. Fertődi 1. málnaszeder. Porpáczy Aladár, a neves magyar gyümölcsnemesítő a málna és a hamvas szeder keresztezésével állította elő. Jól terem, de a téli fagyokra nagyon érzékeny. Június végétől folyamatosan lehet szedni egy hónapon keresztül. Sötétvörös, hosszúkás gyümölcse a 2–3 cm-t is eléri. Sajátos aromája figyelmet érdemel. Kiváló minőségű szörp és dzsem készül belőle. Gyümölcshabként, nyersen kikeverve kitűnő C-vitaminforrás. A Balaton-felvidéki kertekben nagyon érdemes termeszteni.



1. Fertődi 56. piros. Az egyik legjobb pirosribiszke-fajta, mintegy húsz évvel ezelőtt hazánkban, a fertődi kutatóállomáson nemesítették ki. Üzemi és házikerti termesztésre egyaránt kiválóan alkalmas. Kedveli a bő csapadékot, a tűző napon leveleit korán lehullatja. Megfelelő helyen rendszeresen és bőven terem. Némely esztendőben a levéltetvek és a pajzstetvek nagy kárt tehetnek benne. Fürtjeit 12–26, középnagy, kissé megnyúlt, vékony héjú bogyó alkotja. Korán, tavasz elején friss gyümölcsként jelenik meg a piacon. Télre gyorsfagyasztással jól tartósítható. Kitűnő dzsemet, szörpöt, bort lehet belőle készíteni.

2. Hollandi fehér. Amint a neve is mutatja, Hollandiából származó ribiszkefajta. Magyarországon a század elejétől terjedt el. Könnyű a termesztése, egyáltalán nem igényes. Főként házikertekben gyakori. Sűrű növésű bokrot fejleszt. Rövid, laza fürtjein 8–16 csontszínű, apró, de bő levű, finom zamatú bogyót találunk. Korán érik.

3. Silvergieter (ejtsd: szilvergiter). A legjelentősebb feketeribiszke-fajtánk. Észak-Európában őshonos, így kedveli a hűvösebb, csapadékosabb és párásabb helyeket. Különösen jól díszlik a hegyek lábánál, mélyebb völgyekben, erdőszéleken. Fürtjein viszonylag kevés számú, 8–12 db, igen nagy méretű bogyó fejlődik. A fekete ribiszkét különös aromája, a „rókazamat" miatt hazánkban kevésbé kedvelik, pedig különféle értékes ásványi sókat, vitaminokat tartalmaz. C-vitamintartalma vetekszik a csipkebogyóéval. (A citromnál is fontosabb C-vitaminforrás!) Szárított leveleinek teáját szívbetegeknek adják, vértisztító, vizelethajtó hatású.



1. Szentendrei fehér. Az ország egész területén, de főként Szentendre és Pomáz vidékén ismert egresfajta. (Az egres más nevei: köszméte, piszke, pöszméte.) Korán érik. Jól fejlődik, a fertőzésekkel szemben ellenáll. Nagy bogyóinak héja vékony, fényes, erősen áttetsző, húsa bő levű. Zölden befőttet, dzsemet, zselét készítenek belőle. Ilyenkor a legnagyobb a pektintartalma, ezért nagyszerűen kocsonyásít; a konzerviparban vegyes gyümölcsízek kocsonyásítására használják. Éretten friss gyümölcsként kedvelik, édes-savanykás íze, kellemes zamata miatt.

2. Zöld óriás. Angol eredetű, hazánkban főként Debrecen környékén termesztett egresfajta. Igénytelen, talajban nem válogatós, de a száraz meleget, perzselő napsütést kevésbé viseli el. Május végén, június elején érik. A házikertekben félárnyékos helyeken, gyümölcsfák alá köztes növényként telepítik. Fehér erezetű, sárgászöld, nagyméretű gyümölcse éretten a nap felé néző oldalán kissé pirosan márványozott. Bársonyosan molyhos héján áttetszenek homályosan a magvak. Sűrű koronájú bokrán a haragoszöld levelek között az érett, üdítően savanykás, fűszeres ízű termések július közepén mutatkoznak. Befőtt és lekvár készítéséhez nem teljesen beérett állapotban kell leszedni.

3. Gyöngyösi piros. Elsősorban Szentendre, Nagymaros és Gyöngyös környékén elterjedt, a házikertekben kedvelt köszmétefajta. Termékenysége legfeljebb közepesnek mondható. Július elején érik. Nagy, tojásdad, sötétpiros, kissé molyhos, de vékony héjú bogyója kellemesen édes-savas ízű. Bokra laza, közepes termetű. Könnyen felismerhető az élénkzöld, fényes leveléről s a hosszú levélnyelekről. Az egrest dugványozással, bujtással szaporítják legtöbbnyire. Fekete ribiszkére is szokták oltani, s formás kis fácskának nevelik.



1. Gloria Hungariae. Mintegy ötven évvel ezelőtt, számos homoki csemegeszőlő-fajta nemesítője, Kocsis Pál nemesítette. Szeptember elején érik, a legkorábbi csemegeszőlőink egyike. Igényes, tápanyagban gazdag termőhelyet kíván. Vastag héjú bogyói nagy, megnyúlt, laza szerkezetű fürtöt alkotnak. A zöldessárga bogyók a nap felé néző oldalon sötét aranysárga színűek. Rendkívül ízletes, nagyon kedvelt gyümölcs. Tudnunk kell róla, hogy bogyói túlérett állapotban a kocsányról könnyen leválnak, peregnek.

2. Mathiász Jánosné-muskotály. A világhírű magyar szőlőnemesítő, Mathiász János 1902-ben állította elő és feleségéről nevezte el. Főként a házikertekben elterjedt, szeptember közepén érő fajta. Gyakran túlságosan bőven terem. Ilyenkor ritkítani kell a fürtöket, hogy bogyói megfelelően beérhessenek, és kellő méretűek legyenek. A húspiros színű, kellemes muskotály zamatú csemegeszőlő alkalmas arra is, hogy felfűzve hosszú ideig eltartsuk, de közben ízéből sokat veszít. A rothadással szemben ellenálló fajta.

3. Afuz Ali. Sokan bolgár szőlő néven emlegetik. Bár török eredetű, elsősorban Bulgária fontos exportszőlője. Igen bőven terem, hatalmas, „vállas" fürtjei október közepén érnek be. Sárgászöld, napérte oldalán borostyánsárga nagy bogyói többnyire oválís vagy csepp alakúak, datolyaszőlőnek is hívják. Fürtje másfél kg súlyú is lehet. Rothadásra nem hajlamos, de a téli hidegre érzékeny. Kitűnően lehet tárolni! Vesszőjét a házikertekben célszerű a napos, déli fekvésű falak mellé telepíteni. Erőteljes növekedése miatt alkalmas arra, hogy lugast alakítsunk ki belőle. Piacainkon a nagyon ismert *Erzsébet királynő emléke* nevű fajta szinte egészen azonos vele.



1. Furmint. Egyik legkiválóbb minőségű, bőven termő fehérborszőlőnk. Az egész országban, de főként Tokajhegyalján, Badacsony környékén és Somlón elterjedt. Bora kiváló minőségű, tüzes, kellemes illatú pecsenye vagy minőségi bor. Hosszú őszön, a „vénasszonyok nyarán", a védett napos hegyoldalakon nemesrothadáson, aszúsodáson megy keresztül. A tokaji borkülönlegességek, a világhírű aszú, szamorodni főleg ebből a fajtából készülnek. Ezekhez a tőkén megtöppedt, magas cukortartalmú, úgynevezett aszúsodott bogyókat külön szedik le. Ahány puttony aszúszem megy egy gönci hordóba, annyi puttonyos az aszú. Nagy szakértelemmel, hagyományos módon készülnek az aszúborok, amelyet márkajelzéssel hoznak forgalomba. – A tokaji borvidék másik fontos fajtája a *Hárslevelű.*

2. Kadarka. Balkáni eredetű, régi magyar fajta, hazánkban valamennyi szőlőfajta közül a legelterjedtebb. (A többféle szőlőből készülő *egri bikavér* egyik fajtája.) Bőven terem, gyümölcse azonban évenként változó minőségű, gyakran kevés színanyagot tartalmaz, rothadásra hajlamos. Október első heteiben érik. Jó évjáratban jellegzetesen fűszeres illatú és zamatú, szép színű vörös bort ad. Leghíresebb a *szekszárdi* és *villányi kadarka* bor. Nem azonos a Kozma Pál által nemesített, hasonló jellegű, de világosabb színű *nemes kadarka* fajtával.

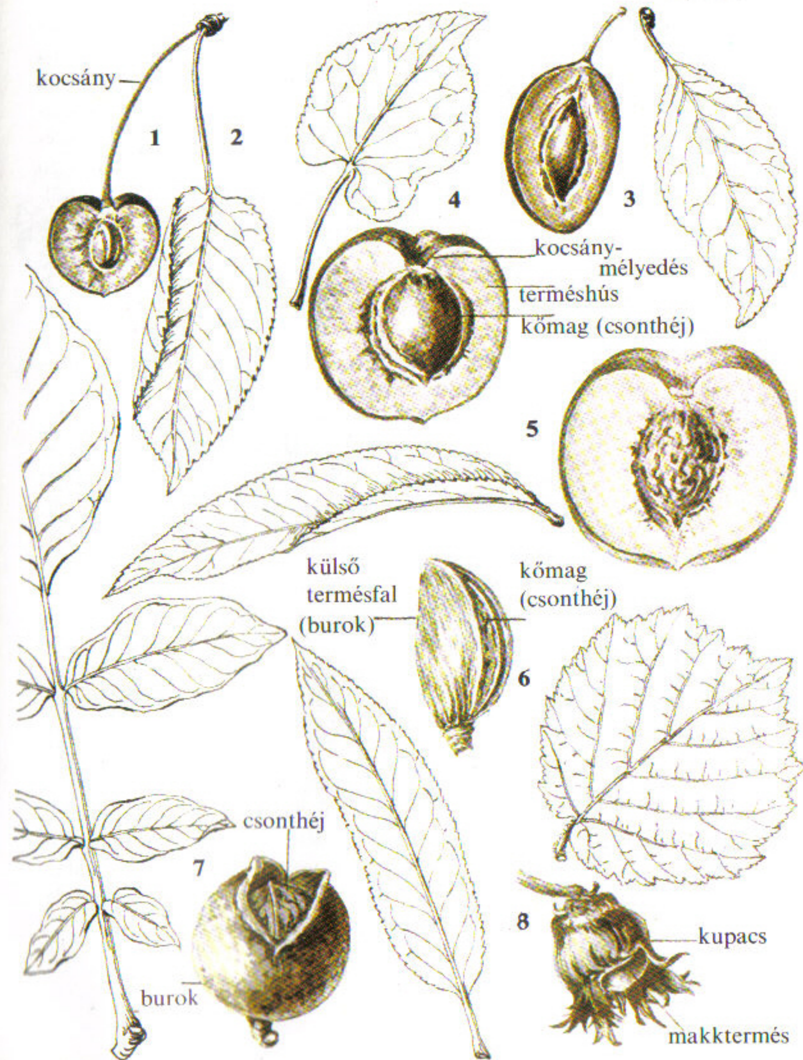
3. Kövidinka. Az Alföldön nagy területen, a homokon termesztett, edzett, bőven termő fajta. Kiváló nemesítési alany, már eddig is sok más szőlőfajta keresztezéséhez használták. Október közepén szüretelik. Halványpiros, hamvas fürtjeit eszik is, és télire felkötözik. Jól eltartható.

Régi magyar borszőlőfajták: *Mustos fehér* és *Leányka* (Erdélyből, a Küküllő mentéről), *Bakator* (az Érmellékről), *Ezerjó, Juhfark, Kéknyelű, Sárfekete* (Dunántúl), *Mézesfehér* (Alföld), *Szerémi zöld.*



CSONTHÉJAS ÉS HÉJAS TERMÉSŰ GYÜMÖLCSÖK

A csonthéjasok mind a rózsafélék családjába tartoznak, egy magjuk van csontkemény burokban, ez a csonthéj vagy kőmag. Húsos terméshéj, a gyümölcshús veszi körül. A leves, aromás gyümölcshúst hártyás vagy bőrszerű héj borítja be. Rendszertanilag a mandula is ide tartozik, de ennek gyümölcshúsa vékony, szívós, a teljes éréskor egészen összeszárad, s kőmagját kihullajtja. Mind fatermetűek. Nemesített fajtáink a következő fajokból származnak: A **1. cseresznye** (Cerasus avium) hazánkban is őshonos faj, tölgyes, bükkös és vegyes erdeinkben. Igen értékes fája van. A **2. meggy** (Cerasus vulgaris) Kisázsiában és a Balkánról származó, nálunk elvadult és meghonosodott faj. A *sajmeggy* vagy törökmeggy (C. mahaleb) a meleg, száraz karszterdeinkben él. A **3. szilva** (Prunus domestica) Közép-Ázsiából származó faj. Fajtái, változatai könnyen kivadulnak és meghonosodnak, például nálunk a gömbölyű termésű *kökényszilva* (P. institia) valószínűleg a ringlók egyik őse. A **4. kajszibarack** (Armeniaca vulgaris) hazája a Kaukázustól Nyugat-Kínáig terjedő vidék. A meleg, igen napfényes tájak gyümölcsfája. Az **5. őszibarack** (Persica vulgaris) őshazája Nyugat-Kína. Cserje, de fává nevelhető. A meszes, napsütötte lejtőkön érzi magát a legjobban. A héjas termésű gyümölcsök nem tartoznak botanikailag közös csoportba. A mandula még *rózsaféle*, a dió a barkavirágzatú *diófélék*hez tartozik. Mindkettőnek a magját esszük. A mogyoró a gesztenyével van közelebbi rokonságban, nekik megfásodott külső héjú makktermésük van, amely kupacsban ül. A **6. mandula** (Amygdalus communis) Szíriától Közép-Ázsiáig őshonos, a meleg déli lejtőkön nálunk is könnyen elvadul. A **7. dió** (Juglans regia) Erdélyben és a Balkántól keletre Elő-Ázsiáig őshonos. Ott a nyirkos, meleg dombvidékeken ma is vadon él. A **8. mogyoró** (Corylus avellana) erdeinkben, erdőszéleken vadon termő cserje. Korábbi szárazabb klímakorszakban hazánk egyik uralkodó növénye volt.



1. Germersdorfi óriás. Az egész Európában őshonos vadcseresznye nemesített fajtái közül a legjelentősebb. A múlt század végén a Rajna vidékéről került hazánkba, és a melegebb fekvésű helyeken az ország egész területén elterjedt. *Karmazsin* néven is emlegetik néhol. Vadcseresznye- vagy sajmeggyalanyra oltják általában nálunk. Miután idegen megporzású, más cseresznyefajtákkal kell együtt ültetni. Hosszú kocsányon hozza nagy, szív vagy kissé lapított gömb alakú gyümölcsét, amely éretten sötétpiros színű. Június második felében érik be. Húsa ropogós, leve édes, fűszeres. A legértékesebb piaci fajta, étkezésre, konzerválásra egyaránt használják. Gyümölcsének főleg a cseresznyelégy, levelének a pajzstetű az ellensége.

2. Jaboulay (ejtsd: zsabulé). Franciaországból származó cseresznyefajta. Igen jól megporzódik. Korán érik, május második hetében meg lehet kezdeni a szedését. Nagy, kissé lapított gyümölcse kezdetben világos, majd sötét karminpiros. Húsa kemény, ropogós, de gyorsan puhul, íze édeskésen savas. Igazán csak éretten jó. Esős időben könnyen felreped. A cseresznye biológiai értéke kevés, de befőttnek, gyümölcslevesnek, vegyesen gyümölcsíznek, pálinkának kitűnő.

3. Szamolyai rövidszárú. Heves megye dombvidéki tájain (Eger, Szamolya környékén) elterjedt, ismeretlen származású magyar fajta. Gyakran *Egri fekete* vagy *Szamolyai fekete* néven is emlegetik. A kötött talajon jól fejlődik, az éghajlattal szemben igénytelen, jó bőven terem. Június második felében érik. Kisebb, feketés gyümölcsének vékony, rövid kocsánya van. Zamatos, cseresznyés rétesbe igen jó.

4. Badacsonyi óriás. 1869-ben egy badacsonyi szőlőben fedezték fel mint új cseresznyefajtát. Igen nagy szemű gyümölcse szabályos gömb formájú, hosszú kocsánnyal. Húsa kemény, ropogós, íze gyengén savas, kissé kesernyés utóízzel. Kitűnő vegyes dzsemekbe, rétesbe. Július második felében érik. Lankás hegyoldalak védett, meleg, de párás mikroklímáját igényli, mert fagyérzékeny.

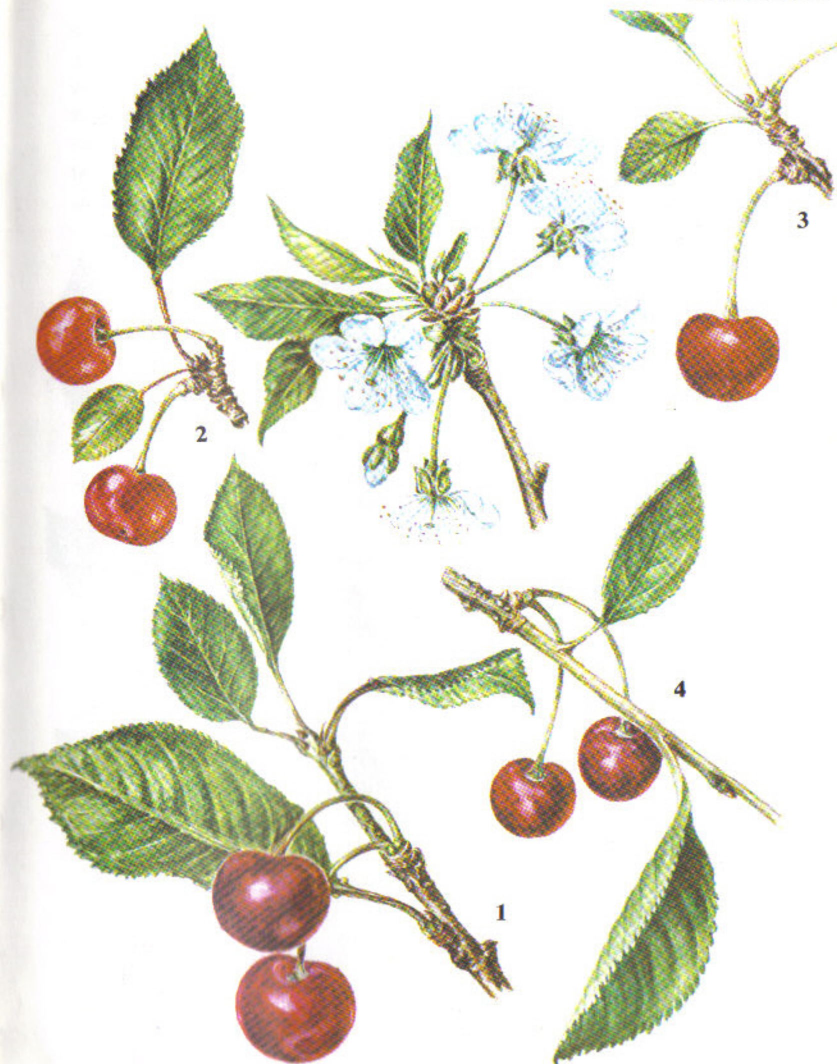


1. Pándy-üvegmeggy. Magyar eredetű fajta (változatai *Kőrösi meggy* stb.). A nagyüzemi telepítésekben és a házikertekben a legnagyobb mértékben elterjedt meggyféle. Főként a Duna–Tisza közén (Nagykőrös, Cegléd, Kecskemét) és Debrecen környékén, Szabolcsban termelik jelentős állományban. Sajmeggyalanyra szokták oltani. Nagy fehér virágai idegen megporzásúak, megtermékenyítésükhöz más meggyfajták, főleg cigánymeggy virágpora szükséges. Virágai csoportosan fejlődnek, csüngő, idősebb korban fűzszerűen felkopaszodó ágakon. Gyümölcse nagy szemű, s akkor szedhető, ha már sötétbordó és üvegesen fénylő. Június utolsó hetében vagy július elején érik meg, ekkor hosszú kocsányáról könnyen leválik. Nagyszerűen üdít, nagy C-vitamin-tartalma van. Elsőrendű étkezési fajta, de a konzervipar is vagonszámra dolgozza fel. Jelentős mennyiségben exportáljuk.

2. Meteor. Legkorábban érő meggyünk, bordópiros gyümölcse június elején szedhető. Többnyire apró szemű, ritkán éri el a két cm-es átmérőt. Nagyon jó ízű. Korai érésével a piacokon előrehozza a friss meggy idényét.

3. Érdi bőtermő. Budapest környékén az utóbbi időben rohamosan terjed. Június közepére érik meg sötétbordó színű, közepes nagyságú gyümölcse. Vérpiros húsa zamatos, üdítően édes-savas ízű. Könnyű termeszteni. A meggyek kocsánya is, levele is teapótló.

4. Cigánymeggy. Magyar származású, igen ellenálló és alkalmazkodó fajta, az egész országban elterjedt. Bokortermetű vagy egészen alacsony növésű fácska, több változata is ismeretes. Fekete, apró és igen szapora gyümölcsét *sommeggy*nek is nevezik; sokan nem becsülik, pedig nem kukacosodik. Jó ízű leves, lekvár, dzsem, gyümölcslé, likőr és bor készíthető belőle. Sötétvörös levét más gyümölcskészítmények festésére is használják. A Pándy-meggyel váltakozva telepítik nagyüzemi gyümölcsösökben és házikertekben is.



1. Besztercei. Alighanem régi magyar szilvafajta. Hazánk egyes vidékein hosszú szilva, kék szilva, magvaváló, berzencei, horgasmagvú, őszi aszaló szilvának is nevezik. A legjobban becsült szilvánk, amely hazánkból egész Európába, sőt Észak-Amerikába is elterjedt. Egyik változata a híres *Boszniai* szilva. Mindenütt ültetik, de igazi termőhelye a nyirkos talajokon van, s ahol reggelenként bőséges harmat hullik, például Zala, Bereg és a hegyvidékek hűvös lankáin. Száraz helyeken kényszeréretten, korábban lehullhat termése.

2. Olasz kék. Szeptember közepén érő szilva, hasas, nagy gyümölcse sötét, feketéskék, erősen hamvas. Húsa kemény, roppanva törik, kellemesen üdítő savas ízű. Kár, hogy rendszertelenül terem; az egyik évben ágai roskadoznak a nagy terméstől, a rákövetkező évben meg alig találni rajta gyümölcsöt. Színe zöldessárga, a kőmag (csonthéj) körül vöröses rostszálakkal.

3. Althan-ringló. A hazánkban ismert gömbölyű szilvák, az ún. ringlófajták közül a legelterjedtebb és legértékesebb. A többi ringlóhoz hasonlóan igényes, de a gondoskodást augusztus második felében bő terméssel hálálja meg. A kertek széltől védett, napos helyeire érdemes ültetni. Bordólila, mutatós, nagy, gömb alakú gyümölcse bő levű, édes ízű. Konzerválásra is alkalmas, a cukrászok különösen kedvelik. Hibája, hogy a moníliagomba megtámadja.

4. Zöld ringló. Országosan ismert, régi és megbecsült fajta. Kétféle, kisebb és nagyobb méretű gyümölcsöt termő változatát különböztetjük meg. Lapított kerekded alakú, sárgászöld színű, fehéren hamvas. Kőmagvai jellemzően kicsik. Rendkívül édes, puha és bő levű. Nyersen és konzervként fogyasztjuk (kompót, befőtt és vegyes lekvár). Mirabolánalanyra oltják.



1. Magyar kajszi. Általánosan ismert és elterjedt fajtánk. Fő termőterülete a napfényes Duna–Tisza köze hajdani futóhomokján van. Ezen a tájon többnyire *Kecskeméti kajszi* néven emlegetik. Fagyérzékeny, de nem igényes, korán termőre fordul, s bőven terem. Pompás fehér virágai lombfakadás előtt, közvetlenül a mandulavirágzás után nyílnak, termése július második felében érik. Legmutatósabb gyümölcseink egyike nagy, lapított, tompa szív formájával, narancssárga színével, napsütötte oldalán pírral. Édes íze, finom, különös zamata és illata csak teljesen éretten érvényesül. Komoly világpiaci jelentősége van mint asztali gyümölcsnek. Édes magját mandula pótlására használják. Kitűnő dzsemet, lekvárt, befőttet, aszalt gyümölcsöt készít a konzervipar belőle, de még fontosabb a cefréjéből égetett, világhírű kecskeméti barackpálinka.

2. Korai piros kajszi. Kisebb és ízetlenebb gyümölcsének értéke inkább csak a szép, mutatós piros színben rejlik. Korán nyíló virágait könnyen elviheti a fagy, viszont a leghamarabb érik. Némely vidéken *búzával érő, cseresznyével érő* kajszinak is hívják.

3. Rakovszky-kajszi vagy csak **Rakovszky.** Rendkívül bőven termő, hazai eredetű fajta. Érése idején – július végén, augusztus elején – gömb alakú koronája messziről tündököl nagy szemű, sötétpiros gyümölcseivel. Sajátosan édes íze, kellemes zamata miatt kedvelt fajta. A kajszik legnagyobb baja a fagyérzékenység mellett a nyári hőségben a gutaütésre való hajlam, ezért nagy gonddal választják ki a szilva- vagy vadkajszialanyt, amire oltanak. Fontos a hazai tájfajták felkutatása.

4. Borsi-féle késői rózsa. Mint a rózsakajszikat általában, a lapos, féloldalas gyümölcs, nagy kőmag jellemzi. Augusztus elején, hűvösebb nyarakon még ennél is későbben érik, ezért jelentősen meghosszabbítja a kajszifélék idényét. Ebben az időszakban nagy mennyiségben exportáljuk.



1. Arany csillag. Főként a Duna–Tisza környékén elterjedt, magyar őszibarackfajta. Nagy, szélesen terebélyesedő koronáján rendszerint már július első felében beérik a termés. Nagy, csaknem szabályosan gömb alakú gyümölcse igen tetszetős, narancs alapon élénkpiros csíkozottsággal. Húsa világos aranysárga, bő levű, nagyon ízletes. Értékes gyümölcse s a termőhely iránti igénytelensége, fagytűrése miatt szívesen ültetik házikertekbe.

2. Mariska. A budai és Buda környéki dombvidékek barackosaiban régóta termesztik, itt korán termőre fordul, és bőven, egyenletesen terem. Nagy kiterjedésű, terebélyes koronát nevel. Érési ideje július közepe, augusztus eleje. Közepes nagyságú, kissé lapított gömb alakú gyümölcse sárgászöld színű, a napérte oldalán megpirosodik. Félig magvaváló, világos zöldesfehér gyümölcshúsa közepesen rostos, kellemes ízű.

3. Champion (ejtsd: sampion). Nagyon elterjedt, egyike a műkedvelő kertészeknek legtöbb örömet adó gyümölcseinknek. Régebben olyanformán volt „királya" az őszibarackoknak, mint az almáknál a jonatán. Rendszeresen és bőven terem. Kipattanáskor sötétpiros bimbója, később rózsaszín virága a sziromhullás idejére már elhalványodik. Igen nagy, majdnem szabályos gömb alakú gyümölcse augusztus végén, szeptember első felében érik. Zöldesfehér, helyenként leheletszerű piros színeződésű héja jellegzetesen erősen molyhos. Magvaváló gyümölcsének fehér a húsa, puha, bő levű, nagyon illatos. Íze édes, zamatos. Frissen étkezéshez éppúgy kiváló, mint befőttnek, dzsemnek, gyümölcslének. Időszakosan a levéltetvek károsítják.



1. Sunbeam (ejtsd: szánbim). Amerikai származású őszibarackfajta. Szép gyümölcsei miatt meg is érdemli a *napsugár* nevet, hazánk egyes vidékein így is nevezik. A talaj iránt nem igényes, fagyérzékenysége miatt azonban csak védett, meleg fekvésű helyre érdemes telepíteni. Már két-három éves korban termést hoz, és olyan bőven terem, hogy a megkötött kis barackokat ritkítani kell, hogy megfelelő nagyságúra fejlődjenek. Lombosodás előtt virágzik, ilyenkor az egész fa egyetlen virágcsokornak tűnik. Augusztus első felében érik a kerekded, karminpirossal váltakozó, narancssárga színű gyümölcs, héja gyengén molyhos. Húsa éretten puha, magvaváló, narancssárga színű, a kőmag körüli részen enyhén piros. Jó ízű, zamatos, bőven termő őszibarackfajta.

2. Elberta. Nemcsak hazánkban, hanem a többi őszibarack-termesztő országban is a legfontosabb fajták közé tartozik. Erőteljes fája korán termőre fordul. Nagy, karminpirossal bevont, narancssárga gyümölcse szeptember második felére érik be. Vastag, szívós héja nehezen hámozható. Kemény, tömött húsa erősen rostos, narancssárga, a kőmag körül vérpiros színű. Erről könnyen felismerhető. Tetszetős külseje, jó zamata miatt keresett gyümölcs. Nagy mennyiségben dolgozza fel a konzervipar is, bár a magüreg a hőkezelés közben megbarnul, megpuhul.

3. J. H. Hale (ejtsd: hél). Nevét arról az amerikai gyümölcstermesztőről kapta, aki a századforduló táján mint új, ismeretlen fajtát véletlenül vette észre gyümölcsösében. Rövid idő alatt az egész világon elterjedt. Feltehetően az Elberta *magonca*, mert tulajdonságai nagyon hasonlítanak hozzá. (Magról kelt növény, nem ismerjük a beporzó fajtát.) Gyümölcsei azonban nagyobbak és gömbölyűbbek, húsa tömöttebb az Elbertáénál. Hátránya, hogy idegen megporzású, ezért más fajtákkal kell együtt ültetni, leginkább éppen Elbertával szokták. Az őszibarackokat nálunk főleg keserűmandula-alanyra oltják.



1. Milotai 10. Már honfoglaló őseink is rátaláltak a dunai hazában a dióra, és hamar kedves növényükké fogadták. Ma is majd minden kertes ház udvarán ott díszlik a terebélyes, hűs árnyékot adó, 20–25 m-re megnövő diófa. Az enyhe, kiegyenlített klímát kedveli, fagyzugos, száraz vagy vízállásos helyekre nem való. A késő tavaszi fagyokra érzékeny. Nemcsak érett gyümölcse nagyon értékes, a „természet húsának és vajának" is emlegetik, hanem fája is a bútorgyártás nemes anyaga. Levelét és gyümölcsének húsos, zöld burkát gyógyszerként gyűjtik, sőt festenek is vele (hajolaj). A zöld dióból befőttet, diólikőrt is készítenek és kandírozzák. A Milotai 10. nagyszerűen termő fajta, legjobb termőterülete a Felső-Tisza vidéke. Egyivarú virágai vannak: a barkába tömörülő virágokról a szél juttatja a virágport a magányos nővirágokra. A kőmagot éretten az elszáradt burokból kopáncsoljuk ki, a Milotai 10. jól törhető és hámozható fajta. A nagy olaj- és fehérjetartalmú „dióbél" nem más, mint a mag, az apró csírával és a két szembefordult, hatalmas sziklevéllel. Bélszázaléka: 43%.

2. Fertődi E 1. A dióidény derekán, október közepére érik be. Rendszeresen és bőven terem. Sajátos megnyúlt tojás alakja könnyen megkülönböztethető a többi diófajtától. Béltartalma a mag súlyának 55%-a! Gondosan kell tárolni, mert maghéja hajlamos a barnulásra. A dió a magyar konyhának és az egészséges táplálkozásnak nagyon fontos nyersanyaga.

3. Tiszacsécsi 83. A Felső-Tisza vidékén kiválasztott fajta. A dióidény második felében szüretelik. Enyhén lapított gömb alakú, világosbarna csonthéja papírhéjú, azaz akár kézzel is könnyen feltörhető. Magbele nagyon ízletes, a dió súlyának átlagosan 48%-a. Ugyanerről a termőtájról származik, de korábban érik a hozzá hasonló *Tiszacsécsi 10.*, ez azonban nehezen törhető fel.



1. Burbank magonca (ejtsd: börbenk...). A napfényes Kaliforniából származó mandula, ahol Luther Burbank, a híres növénynemesítő több ezer egyed közül választotta ki és nemesítette. Főként a déli fekvésű, védett, inkább száraz, meszes, kőtörmelékes talajokat kedveli, de hazánk területén mindenütt jól termeszthető. Mérsékelt növésű, zárt koronát alkotó fája nagyon korán, már a harmadik évben termést hoz. Rendszeresen és bőven terem. Korán, március–április elején nyíló, jellegzetesen apró virágaiból október első felére érik be közepesen kicsi, szabályos, megnyúlt alakú gyümölcse. Sima felületű, világosbarna terméshéja olyan vékony (papírhéjú), hogy kézzel is könnyen feltörhetjük. Édes, finom ízű magbele a kőmag súlyának a felét teszi ki (50–55%). A mandulát nyersen, pörkölve, sós mandulaként és főleg süteményekhez, tortákhoz használják. Értékes ásványi sói (kalcium, foszfor) vannak, tápláló fehérje és 50% olajtartalma mellett. A kozmetikai és gyógyszeripar is felhasználja.

2. Budatétényi 1. Az egyik legjobb papírhéjú mandulafajtánk, az utóbbi időben főként Dél-Buda környékén nagymértékben terjed. Korán, már szeptember közepén szedésre érett. Nagyméretű gyümölcse könnyen felismerhető jellegzetes félhold alakjáról. Zsemlyeszínű, vékony csonthéja erősen lyukacsos. Az édes, jó ízű mag (60–70 bélszázalékos) kedvelt csemege.

3. Tojásmandula. Ma már visszaszorulóban levő, sajátos alakú fajta. A mandulaidény közepén érik. Alig lyukacsos héja vastag, de nem túlságosan kemény, könnyen törhető. Gyakran kettős magbele kemény, édes ízű. Edzett, bőven termő, házikertekben ültetik.

4. Akali 60. Fagyérzékenysége miatt ezt a mandulát csak megfelelő helyen, elsősorban a Balaton-felvidéken és a Mecsek déli oldalán érdemes termeszteni. Balatonakaliban nemesítették ki. Világosbarna, érdes felületű csonthéja éles hegyben végződik, s teljesen kitölti a mag (60%).



1. Római mogyoró. A napos, nyílt fekvésű dombok lejtőinek nyirkosabb részein vadon termő *mogyoró*hoz (Corylus avellana) sokban hasonlító nemes fajta. *Szicíliai* vagy *Páros mogyoró* vagy *Lyoni mogyoró* néven is ismert. Barkában fejlődő hím virágai és magányos, piros bibéjű női virágai különböző időben válnak éretté, ezért többnyire idegen megporzású, és így más fajtákkal vegyesen kell telepíteni. Termése korán, már szeptember első felében beérik. Kupacsa valamivel túlnyúlik a makkon, s fogasan hasogatott. A kávébarna színű, nagyméretű makkban rejtőzik a tömött, széles szív alakú mag. Nagy a zsírtartalma. Kedvelt csemege és édesipari nyersanyag.

2. Óriás mogyoró (Corylus maxima). A csöves kupacsú faj Dél-Európából származik. Megnyúlt makkjánál a palackszerű kupacs hoszszabb. Korán érik. Nagy magja van, akárcsak a nálunk legfontosabb fajtájának, a *Hallei óriás*nak. Nevét valóban kiérdemelte 2,5 cm-nél is hosszabb termésével. Erőteljesen növekedő bokrain szeptember végére érnek meg a párosan ülő termések. A kupacsa ennek az utóbbi fajtának is erősen rásimul a makkra, de vele azonos hosszúságú. Bőven terem, a téli fagyokra érzékeny. Megemlítjük még a 20 m magas fává is megnövő *török mogyorót* (Corylus colurna). Hazája a Balkán. Nálunk díszfának ültetik. 4–7 termését egészen rojtos, sallangos burok veszi körül. Más mogyorófajtákat szemeznek rá.

3. Nagymarosi 22. A szelídgesztenye (Castanea sativa) a bükkfafélékhez tartozó, 25–30 m-es fa. Hazánkban őshonos, elterjedésének északi határa éppen Nagymaroson van. Különösen a savanyú, vulkanikus talajokon, szélvédett hegyoldalakon díszlik szépen. Mimóza szépségű, hosszú, illatos porzós barkái és különálló termős virágai júniusban virítanak a bőrnemű, fényes levelek között. Főleg a méhek porozzák be. Tövises nagy kupacsában szeptember végére két-három nagy gesztenyemakk fejlődik. Ennek a nagymarosi fajtakörbe tartozó fajtának vékony, világos a héja és sötéten csíkos. Kitűnő ízű, édes makkját megsütik vagy főzik. A cukrászipar nagy mennyiségben használja fel.

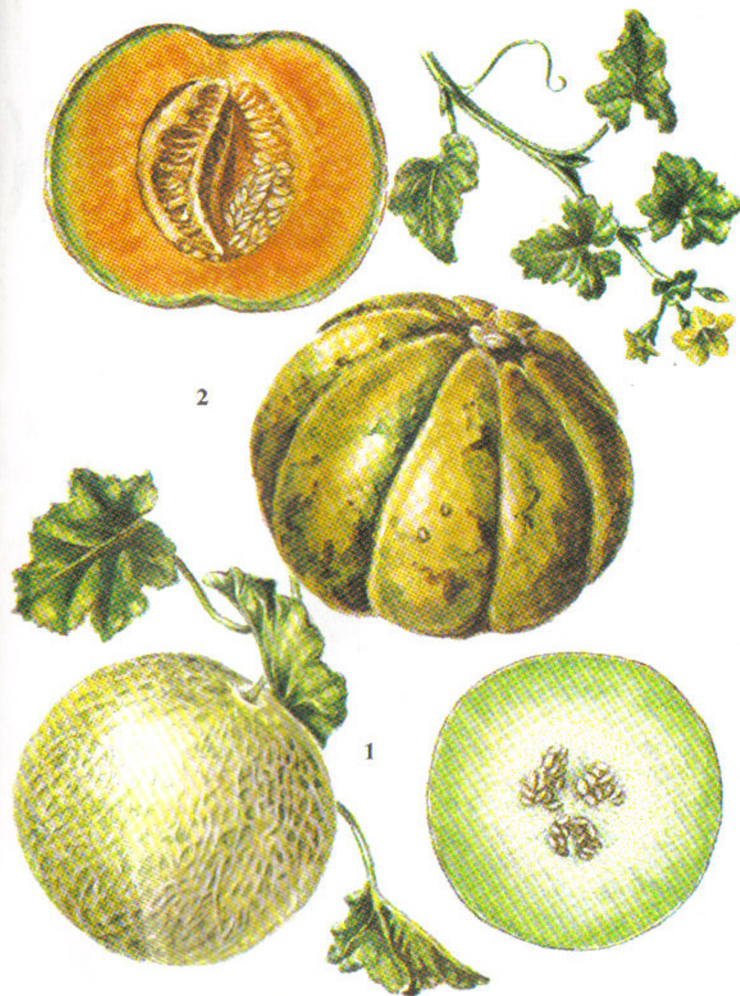


SÁRGADINNYE

Az Indiából származó *sárgadinnye* (Cucumis melo) hazánk területén már a honfoglalás idején termesztett növény volt. A tökfélékhez tartozik. Sokfelé cukordinnyének is nevezik, ami német nevének szó szerinti fordítása. Valóban sok cukrot, fontos vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaz. Melegkedvelő, a fényviszonyokra nagyon érzékeny növény. Érése előtt sok vizet kíván. Szereti a táperőben gazdag, meleg homokot. Fészkekbe vetik vagy palántálják. A népi regula szerint az állandó helyére április első felében vetik, az év 100. napján! Kabaktermése vagy a mély barázdákkal gerezdekre tagolt *kantalup* típusú, vagy sima felületű, recézett héjú *turkesztáni* típusú. A hús színe szerint zöld és sárga húsú fajtákat ismerünk. Héját kandírozzák. Legnagyobb hazai termőterületei: Heves, Pest, Szabolcs és Csongrád megye.

1. Magyar kincs. Egyik legjobb, leginkább elterjedt sárgadinnyénk. Korán érik, július második felében már szedik. Gömbölyű, turkesztáni típusú dinnye, éretten sárgászöld színű. Súlya átlagosan 1 kg körül van. Puha, olvadékony, rendkívül édes, húsa zöld színű, a magüreg körül jellegzetesen világos. Az egész ország területén jól termeszthető, a házikertekbe is ajánlott fajta. Ha egy tövön 5–6 db-nál több dinnye mutatkozik, ritkítsuk meg, mert különben nehezen fejlődik, apró és ízetlen marad.

2. Bellegardi kantalup. Közepes termőképességű, aránylag későn érő fajta. Lapított gömb alakú gyümölcse 1–1,5 kg súlyú. Nagy bordái vannak, héja vastag, éretlen állapotban sötétzöld, éretten világossárga, foltosan márványozott. Indájáról ekkor könnyen leválik. Kemény, sötétsárga húsa édes, illata kellemes. Kötött, nyirkos talajon gyakran ízetlen marad. Kedvelt, export céljára is alkalmas fajta.

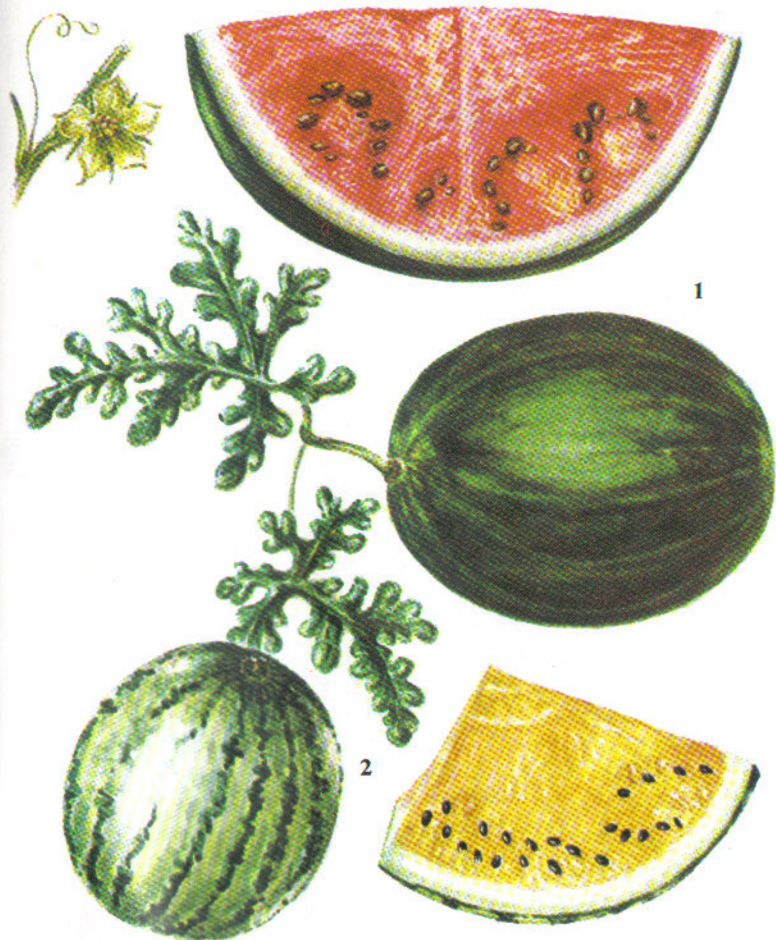


GÖRÖGDINNYE

Különböző fajtáit az Afrika trópusi vidékein őshonos és az Egyenlítő környékén ma is vadon előforduló *görögdinnye* (Colocynthis citrullus) nemesítésével hozták létre. Az egyiptomiak, indusok régóta termesztik, de Európába később került, mint a sárgadinnye. Szintén a tökfélékhez tartozik. Lágy szárú, egyéves, rendkívül terebélyes gyökérzetű növény. Fészekbe vetik. Sok napfényt, meleget, vizet kíván, de a talajban nem válogat. Földön heverő, szögletes és erősen molyhos a szára, mélyen szeldeltek a levelei. A megtermékenyülés után 50–60 napra (július végétől szeptember elejéig) érik be a jellegzetes kabaktermés. Ez voltaképpen olyan sokmagvú bogyó, amelynek külső fala kemény, pergamenszerű, és belső húsos részében sorokba rendeződik igen sok mag. Akkor szedik, amikor hamvasságát elveszti, kopogtatáskor mély kongó hangot ad, és a terméskocsány elszárad. Túlérett állapotban zamata csökken, belseje üregessé válik. Héja jellemző a fajtájára: sima vagy gyengén bordás. Húsa piros, rózsaszín vagy sárga, magja fekete, barna vagy sárga, ritkábban fehér színű. Magyarországon Heves megye a görögdinnye igazi „hazája".

1. Marsowszky. Jól termő, a betegségekkel szemben ellenálló, talán legkedveltebb fajtánk. Megnyúlt gömb alakú, bordás termése van. Vékony, sötétzöld héja ízletes, élénkpiros gyümölcshúst takar. Átlagosan 8–12 kg súlyú, de még ennél is jóval súlyosabb lehet.

2. Szentesi sárga. Szentes környéki tájfajtából szelektált, egyetlen jelentős sárga bélű fajtánk. Tenyészideje rövid, de nem tartozik a korai fajták közé. Házikerti termesztésre kiválóan alkalmas. Nem igényes, de bő termést csak jól trágyázott talajban hoz. Termése kissé megnyúlt gömb alakú, csak gyengén bordás. A világoszöld héj sötétebb zöld csíkozású. Világossárga húsa nagyon édes. Átlagsúlya 6–8 kg.



CITRUSFÉLÉK

Örökzöld fák vagy cserjék. Fényes zöld leveleik, fehér, olykor rózsa-színben játszó és nagyon illatos virágaik oly szépek, hogy egyes faját nálunk szobanövényként ültetik. Igazi hazájuk azonban a melegebb, szubtrópusi és trópusi vidék, ahol gyakran vadon is nőnek és teremnek. Termésük sajátos bogyótermés, amelyben a magot körülvevő és hártyás válaszfalakkal gerezdekre tagolt leves gyümölcshúst előbb egy fehér szivacsos réteg, majd a vastagabb külső terméshéj borítja. Ebben illóolajtartó üregek vannak. Fontos C-vitaminforrás minden citrusfajta, főleg télen. (Lásd: Kultúrnövények 1., 14. o.)

Az **1. citrom** (Citrus limon), a Himalája déli lejtőin őshonos kis méretű fa, ma egyik legjobb termőterülete a Földközi-tenger környéke. Folyamatosan terem, egyazon fán virág, apró, éretlen termés és érett gyümölcs egyszerre látható. A szedési időszaktól függően gyümölcsét eltérő névvel jelölik. Az első virágzásból, októbertől januárig szedett gyümölcs (primo fiore, **1/b**) kis méretű, tojásdad alakú, bő levű és halványsárga, vékony héjú. A januártól májusig érő termés (limoni, **1/a**) középnagy, sárga héjú, lédús, zamatos. Május végétől októberig vastag, kemény, rücskös héjú, zöldes színű gyümölcs (verdeli) szüretelhető. A **2. narancs** (Citrus sinensis) évente kétszer érik. Sárga és vörös „vérbelű" fajtái ismertek. Némelyik fajtát a rostossága miatt csak narancslének facsarják ki. Jelentős konzervipari alapanyag. A Földközi-tenger vidékén termesztett fajtáit nagymértékben károsítja a narancslégy (Ceratitis capitata). A **3. mandarin** (Citrus reticulata) könnyen hámozható, illatos, kitűnő aromájú, gyümölcse sok, gyakran 12% cukrot tartalmaz, ezért olyan édes. Jellegzetesen lapos formája van. A **4. grape-fruit** (Citrus paradisi) nagyméretű gyümölcse 8–10 m magas fán terem. Bőven levedző, kellemesen kesernyés ízű termése üdítő hatású, kifacsarva vagy megcukrozva, kanalazgatva eszik.



VADON TERMŐ GYÜMÖLCSÖK

Kirándulásokon, erdei barangolásokon sok jóízű bogyóval, vadgyümölccsel kínál meg a természet. (Pl. fekete és vörös áfonya, a borbolya, vackor vagy a dércsipte kökény stb.) Sokan – mert nem ismerik – nem merik megkóstolni őket. **1. Erdei szamóca** (Fragaria vesca). Erdők szélén, vágásokban terem, élénkpiros gyümölcse minden más szamócafajnál illatosabb (l. a IX. táblát is). Közeli rokona a napos, száraz helyeken, legelőkön a **2. csattanó szamóca** (Fragaria viridis), amelynek gyümölcse a kocsányról kis csattanó hang kíséretében válik le. (Rózsafélék családja) A **3. hamvas szeder** (Rubus caesius) cserjésekben, utak mentén, de főként folyó menti ligetekben gyakori, hamvas levelű, erősen tüskés cserje. Leveléből teapótlót készítenek. A **4. fekete szeder** (Rubus canesceus stb.) nagyon változékony faj, rengeteg rokona él hazánkban. Fényes fekete termését napos, száraz legelőkön, kőfalaknál, cserjésekben, erdőszélen szedhetjük. Kitűnő íz, gyümölcshab, szörp készül belőle, nagy C-vitamin-tartalma van. (Rózsafélék) Az **5. csipkebogyó** a gyepűrózsa (Rosa canina) gyümölcse. Majdnem mindenütt megtalálható. Nagyon fontos C-vitaminforrás. Frissen lekvárt főznek belőle (hecsedli), megszárítva teának használják. Jelentős mennyiségben exportáljuk. Gyümölcsszörpöt, bort is készítenek belőle. (Rózsafélék) A **6. kerti berkenye** (Sorbus domestica) kis, körte formájú termést hoz. 12–15 m-re növő fa. Hazánkban van elterjedésének északi határa. Ritkán kertekbe is ültetik, pálinkát főznek terméséből. (Rózsafélék) A **7. fekete bodza** (Sambucus nigra) főként az ember által bolygatott helyeken gyakori. Virága szárítva gyógytea. Terméséből egyes helyeken lekvárt főznek. (Bodzafélék) A **8. húsos som** (Cornus mas) száraz cserjésekben, erdőszéleken kora tavasszal, lombfakadás előtt nyílnak sárga virágai. Piros húsú, belül csonthéjas terméséből kitűnő lekvárt, gyümölcslevest főznek. Hasmenés ellen jó. (Somfélék)



NÉVMUTATÓ

(A római számok a színes táblákat, az arab számok a képeket ismertető szövegoldalakat jelölik.)

HU ISSN 0324-3168

ISBN 963 11 2069 4

Móra Ferenc Ifjúsági Könyvkiadó, Budapest
Felelős kiadó: Szilvásy György igazgató
Szedte a Nyomdaipari Fényszedő Üzem (779407/8)
79.0645 Kossuth Nyomda – Budapest, 1980
Felelős vezető: Monori István vezérigazgató
Felelős szerkesztő: D. Nagy Éva
Szakmailag ellenőrizte: Dr. Erdei Erzsébet. Műszaki vezető: Haás Pál
Műszaki szerkesztő: Végh Judit. Képszerkesztő: Árva Ilona
100 000 példány, terjedelem: 2,8 (A/5) ív, IF 3789



A Búvár Zsebkönyvek
eddig megjelent kötetei:

Madarak (3. kiadás)
Vadvirágok 1. (3. kiadás)
Gombák (2. kiadás)
Halak (3. kiadás)
Lepkék (2. kiadás)
Dísznövények (2. kiadás)
Csigák, kagylók
Fák, bokrok (2. kiadás)
Legyek, hangyák, méhek, darazsak (2. kiadás)
Vadak (2. kiadás)
Ásványok
Mohák, zuzmók, harasztok (2. kiadás)
Bogarak (2. kiadás)
Kövületek
Kutyák (2. kiadás)
Kígyók, békák
Díszmadarak (2. kiadás)
Vadvirágok 2. (2. kiadás)
Kultúrnövények 1. (2. kiadás)
Pókok, skorpiók (2. kiadás)
Háziállatok (2. kiadás)
Gyümölcsök (2. kiadás)
Ősállatok (2. kiadás)
Kultúrnövények 2.
Felhők
Állatkerti emlősök
Állatkerti madarak
Gyógynövények
Tengeri állatok 1.
Tengeri állatok 2.
Emberek
Kaktuszok, pozsgások